



ANTARA menu produk pastri yang dihasilkan oleh Azura Ahmad Bakhtiar di Sugar Byte.

Setiausaha jadi cikgu dapur

SEDAR atau tidak, fenomena 'cikgu ekspres' dalam bidang kulinari semakin berkembang sejak beberapa tahun kebelakangan ini, malah kehadiran mereka diterima baik oleh masyarakat ketika ini yang semua mahu cepat dan mudah.

Tidak memerlukan sijil kemahiran khusus seperti suatu ketika dahulu. Mereka hanya perlu mempunyai kepakaran dan kemahiran dalam bidang berkenaan, tidak kira sama ada memperoleh ilmu daripada guru, blog mahupun Youtube sahaja.

Jika dahulu mempunyai sijil kemahiran penting dalam meyakinkan orang ramai untuk mengikuti kelas yang dianjurkan, tetapi semuanya berubah sejak platform media sosial diberi kuasa besar untuk menilai kehebatan seseorang guru.

Kini, semuanya dinilai dengan berapa ramai pengikut, berapa banyak suka (*likes*) dan berapa kerap kiriman (*posting*) mereka dikongsi.

Apa yang membéza-

Ini Kerjaku

Oleh SITI AIRUNNISA ALAUI
airunnisa.alau
@utusan.com.my



kehebatan guru itu adalah bagaimana dia menyampaikan maklumat, serta sejauh mana tahap ilmu pengetahuan dalam bidang berkenaan agar anak-anak murid mendapat ilmu yang boleh dimanfaatkan.

Berkongsi pandangan itu, pengasas Sugar Bytes, **Azura Ahmad Bakhtiar**, 39, yang popular sebagai pembuat dan pengajar menu kek, roti dan kuih-muih dalam media sosial mengakui, fenomena seperti itu sedikit sebanyak membantu golongan suri rumah yang ingin mencari pendapatan sampingan atau mereka yang meminati bidang berkenaan tetapi tidak mempunyai kemahiran.

Dia mula memperkembangkan kemampuannya sebagai *home bakers* dengan mengadakan kelas masakan berkumpulan

atas permintaan rakan-rakan terdekat dan pelanggan.

"Saya mula serius menjalankan bisnis dalam bidang ini sejak enam tahun lalu, tetapi baru sahaja berani untuk mengadakan kelas masakan selepas berguru dengan mereka yang lebih mahir.

"Tujuan saya untuk menyebarkan lagi ilmu yang saya dapat bagi membantu mereka yang menyertai kelas saya.

"Kelas pertama yang saya buat bermula dengan dua orang sahaja, iaitu jiran saya sendiri. Namun selepas itu, saya mendapat permintaan yang tidak disangka-sangka khususnya daripada mereka yang pernah merasa produk yang pernah saya jual.

"Daripada dua orang, kini setiap minggu saya menerima lebih 50 pelajar yang datang daripada pelbagai latar belakang seperti suri rumah, jurutera dan akauntan, serta termasuk mereka dari Brunei dan Indonesia," jelasnya yang menyambut baik jika komuniti *home bakers* baharu saling

bersaing secara sihat.

Menyorot perjalanan bagaimana dia boleh melangkah ke bidang masakan, jelas wanita kelahiran Ipoh, Perak itu, dia pernah bekerja di sebuah jabatan kerajaan sebelum ini dan sering berniaga pelbagai jenis makanan di pejabat untuk mencari pendapatan sampingan.

Namun, Azura mula bergerak serius apabila mencari guru untuk belajar beberapa jenis menu berkaitan pencuci mulut dek kerana terlalu menggemari makanan itu.

"Saya memang suka makan kek dan mengikuti banyak kelas untuk mendapatkan hasil kek yang sedap. Ketika itu, tidak banyak kelas masakan atau membuat kek seperti sekarang, malah harga juga amat mahal.

"Saya belajar dengan ramai guru masakan, malah pernah ke Johor, Negeri Sembilan, Melaka dan Jakarta untuk mencari guru yang terbaik. Bagaimanapun, hanya selepas setahun baru saya berani untuk menjual pelbagai jenis pencuci mulut seperti *cheese tart*, *cream puff* dan kuih talam.



KEMAHIRAN dalam bidang pembuatan kek hasil daripada kesungguhannya mengumpul ilmu dengan ramai guru masakan.

"Jika ditanya berapa banyak kos yang dibelanjakan, saya akui memang cecah ribuan ringgit.

"Semua ini kerana saya mahu mendapatkan teknik masakan yang betul, sebab dalam Internet tidak banyak aspek ini yang boleh dikongsi," kata bekas pembantu peribadi kepada seorang ketua pengarah di Jabatan Perdana Menteri itu.

Pun begitu, ketika sedang aktif berniaga, wanita itu dikejutkan dengan dugaan yang besar apabila tiga tahun lalu ibunya diserang angin ahmar, manakala tahun lalu, bapanya pula

dikesan menghidap kanser tahap empat.

Ekoran itu, dia mengambil keputusan mengambil cuti tanpa gaji demi menjaga ibu bapanya.

Biarpun telah berkhidmat selama 15 tahun di jabatan kerajaan, Azura tidak pernah berasa ralat meninggalkan bidang berkenaan kerana bidang pembuatan kuih-muih, kek dan roti yang menjadi pekerjaan sambilan satu masa dahulu kini menjadi pendapatan utamanya.

Pernah bercita-cita untuk menjadi seorang cikgu di sekolah, Azura mengakui, tidak pernah menyangka akhirnya berpeluang bergelar seorang 'guru' dalam bidang yang juga dia tidak pernah terbayang untuk bergiat serius.

"Kini, masa saya lebih terurus untuk menjaga ibu bapa, selain saya seronok dapat berjumpa dengan pelajar-pelajar baharu setiap hari. Saya rasa, saya sudah mencapai cita-cita saya untuk bergelar seorang cikgu," jelasnya berseloroh.

Merupakan anak kedua daripada lima beradik, ujar wanita berkelulusan Ijazah Sarjana Muda Komunikasi dari Universiti Putra Malaysia (UPM) itu, kerjaya sebagai pengusaha makanan bukanlah semudah yang disangka.

Tambahnya, tidak ada kerjaya yang tidak berdepan dengan cabaran, justeru, bagi Azura, apa yang penting adalah berkongsi ilmu dan kepakaran yang ada kepada mereka yang memerlukan dengan jujur.

"Jangan pernah berhenti belajar jika mahu pandai sesuatu," katanya yang dihubungi melalui Instagram, @sugar_bytes

Gambar: AMIN FARIZ HASSAN



AZURA berkongsi pengetahuan melalui kelas masakan yang diadakan.